

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS



**Dicas para o  
gerenciamento dos  
prazos de validade**



ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE SUPERMERCADOS

## Missão

- Fortalecer o setor no cenário político-econômico.
- Estimular a integração da cadeia supermercadista e a melhoria da qualidade de gestão.
- Disseminar conhecimento para o aprimoramento do setor.
- Desenvolver ações associativas inovadoras.
- Incentivar a melhoria da qualidade de vida do supermercadista.

## Valores

- Credibilidade
- Honestidade
- Qualidade
- Respeito
- Resultados
- União
- Desenvolvimento
- Profissionalismo
- Reconhecimento
- Responsabilidade
- Transparência
- Unidade

Olá, a APAS preparou essa cartilha para ajudar você a gerenciar os prazos de validade dos produtos. São dicas simples com o objetivo de resolver o problema dos produtos com validade vencida. Compras, recebimento, armazenagem, reposição e exposição do produto na prateleira serão os pontos abordados a seguir.





# 1ª DICA

# COMPRA



**"Comprar conforme o giro  
da mercadoria"**

É preciso comprar corretamente para não atrapalhar a gestão dos estoques. O comprador deve conhecer a demanda de venda e evitar realizar os pedidos em excesso, não esquecendo de considerar o estoque da loja.



## "Exercer gerenciamento por categoria"

Um mix amplo agrada o cliente, mas também pode causar quebras com produtos vencidos. Analise as vendas de todos os itens, exclua aqueles com pouca saída e seja cuidadoso na introdução de novos produtos, levando em consideração os critérios de escolha do seu cliente.







# CONTROLE NO RECEBIMENTO



"Atenção ao shelf life (vida útil) no recebimento"  
Utilize um método rigoroso no recebimento de mercadorias. Com atenção na data de validade, estabeleça critérios para cada categoria criando uma margem de segurança entre o período de espera, até que o estoque seja repostado.



**Exemplo de critério no recebimento:**




Nossa sugestão é que os produtos sejam recebidos com até 80% do prazo de vida útil. Assim, um iogurte fabricado em 04/03/2011 com validade até 31/03/2011 poderá ser recebido, de acordo com o critério estabelecido, até o dia 10/03/2011.

Neste caso, perdemos 6 dias do prazo de vida útil dos produtos (20%). Após essa data consultar o departamento de compras para checar se existe acordo comercial ou promoção do produto.



**EXEMPLO:**



-  Data de Fabricação
-  Data máxima para recebimento
-  Data de Vencimento





Existem produtos que não apresentam a data de fabricação na embalagem, exemplo: macarrão, ervilha, milho verde e cerveja, por isso criamos uma tabela com média ponderada de shelf life (vida útil), em dias, para facilitar o cálculo da categoria de produtos alimentícios no recebimento. A tabela deve ser utilizada apenas como referência, pois o shelf life de um mesmo produto pode variar de acordo com o fabricante, tendo em vista as diferenças no processo e fórmulas de fabricação.

**Tabela 1 - Média ponderada do shelf life (vida útil) da categoria produtos alimentícios**

PRODUTOS	SHELF LIFE (em dias)
PÃES ESPECIAIS, LEITE PASTEURIZADO, PÃES LIGHT	6
PÃES DE FORMA, BISNAGUINHAS	10
PÃES DOCES/ROSCAS, CREME DE LEITE FRESCO	30
IOGURTE, LEITE FERMENTADO	25 a 40
PATÊ REFRIGERADO, BOLOS	45
REFRIGERANTE	60
QUEIJOS, REQUEIJÃO	90
FEIJÃO PRETO, FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, EMPANADO DE FRANGO CONGELADO, HAMBÚRGUER CONGELADO	120
LEITE LONGA VIDA	90 a 180
MAIONESE, ÓLEO DE SOJA/GIRASSOL/MILHO, ARROZ DIET/LIGHT, FARINHA DIET/LIGHT, BISCOITO, SALGADINHOS, BEBIDA LÁCTEA, NUTRIÇÃO INFANTIL, AVEIA, FRUTAS SECAS, CERVEJA E CHOPE, ÁGUA TÔNICA, ÁGUA DE COCO, ENERGÉTICO, CHÁ PRONTO, TORRADAS, MARGARINA/BANHA. LASANHA CONGELADA, PIZZA CONGELADA	180



## Nossa sugestão é que os produtos sejam recebidos com no mínimo 80% do prazo de vida útil.

PIMENTAS, AZEITONAS, GOMAS / CHICLETES / CONFEITOS, PIPOCAS MICROONDAS	240
CEREAIS	270
CHOCOLATES DIET/LIGHT, COBERTURAS, FERMENTOS	300
AÇÚCAR, ARROZ, FEIJÃO, MOLHO INGLÊS, ALHO, SOJA, MOSTARDA, CALDOS, TEMPEROS, KETCHUP, MOLHO BRANCO, MOLHO DE SALADA, PICLES, ALCACHOFRA / ALCAPARRAS, ASPARGO, GRÃO DE BICO, MACARRÃO, ÓLEO CANOLA, REFRESCO PÓ DIET/LIGHT, BISCOITOS DIET/LIGHT, GULOSEIMAS, ACHOCOLATADOS DIET/LIGHT, CEREAL BARRA, LEITE CONDENSADO DIET/LIGHT, CREME DE LEITE DIET/LIGHT, SOPAS, BALAS / DROPS / PIRULITO, CARAMELOS/MARSHMALLOW, TORRONES / BOMBONS, CHOCOLATES BARRA, CAFÉ SOLÚVEL, CHÁ SACHÊS/SAQUINHOS, COCO RALADO, MINGAU, COMPLEMENTO ALIMENTAR, MILK SHAKE, FRUTAS EM CALDA, GELATINAS / SAGU, MISTURA PARA BOLO, COBERTURAS, PREPAROS PARA SORVETE, PUDIM / FLAN, GRANULADOS / CONFEITOS, ÁGUA MINERAL, BEBIDA SOJA, ISOTÔNICO, BEBIDAS CONCENTRADAS, SUCOS PRONTOS / NÉCTAR	360
AGRIN, AZEITE EXTRA VIRGEM, CAFÉ ALMOFADA/VÁCUO/GRÃOS, FARINHA LÁCTEA, LEITE CONDENSADO, CREME DE LEITE, ESSÊNCIAS	540
SORVETES	660
SAL, VINAGRE, AZEITE, EXTRATOS, POLPAS, MOLHOS TRADICIONAIS, PATÊS, ERVILHAS, SELETAS E MILHO VERDE, COGUMELO / CHAMPIGNON, ADOÇANTE LÍQUIDO, ACHOCOLATADOS E CHOCOLATES EM PÓ, CAPPUCCINO, LEITE EM PÓ, LEITE DE COCO, AMIDOS, GELEIAS, GROSELHA	720
SALSICHAS, FEIJOADAS, PALMITO, ADOÇANTE EM PÓ, AÇÚCAR DIET/LIGHT, REFRESCO EM PÓ	1080
ACETO, SARDINHA, FILÉS DE PEIXES, ATUM	1440

4ª  
DICA

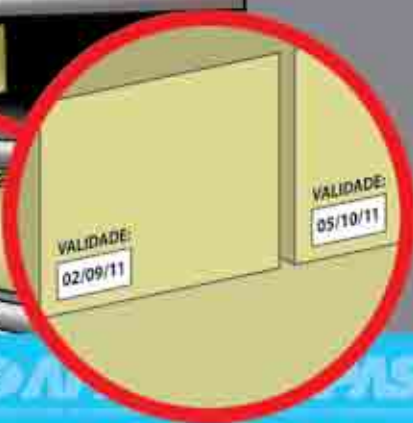
# ORGANIZAÇÃO NO DEPÓSITO

"Atenção ao armazenar os produtos no estoque"

A prática eficaz é a do PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai). Na hora de estocar a mercadoria no depósito, fique atento se ainda existe estoque anterior. Caso exista, sinalize as caixas e deixe-as na frente das outras, para que o repositor pegue o produto mais antigo ou mais próximo do vencimento para abastecer a gôndola.



ESTOQUE



**5ª**  
**DICA**

## ORGANIZAÇÃO DA PRATELEIRA NA ÁREA DE VENDAS

“Atenção ao armazenar  
o produto na gôndola”

O PVPS também deve ser aplicado na hora do abastecimento da gôndola, com atenção especial aos alimentos perecíveis com shelf life (vida útil) curto. A reposição da prateleira também deve seguir a ordem de vencimento.





**"Verificar diariamente a validade dos produtos"**

Todas as pessoas envolvidas no recebimento, armazenamento e abastecimento das mercadorias precisam ficar atentas e o repositor deve checar diariamente a validade do produto. É importante definir responsáveis para realizar a verificação, principalmente dos produtos perecíveis, tais como frios e laticínios.





“Atenção à exposição e ao aspecto dos produtos de produção própria (\*\*)”  
Além da verificação do prazo de validade, deve-se checar também diariamente as características organolépticas dos produtos (cor, odor, textura, brilho e se necessário sabor) para garantir que estão em boas condições para consumo. Quando se trata de alimentos frescos (carne, peixe, moluscos, verduras e frutas) a determinação do grau de frescor se baseia nestas características. Quando os produtos apresentam coloração diferente podem ser rejeitados pelo consumidor.



(\*\*) padaria, confeitaria, pizzaria, rotisserie, hortifruti, peixaria, açougue e frios.



# DICAS DE REFORÇO



Escale pessoas para fazer um "arrastão" na loja checando a data de validade dos produtos;

Procure retirar o produto alguns dias antes do vencimento.





Espero que esse manual tenha trazido dicas úteis para o seu dia-a-dia. Elas vão ajudá-lo a administrar melhor o estoque de produtos e controlar as datas de vencimento. Nos vemos em breve. Até lá!



**Próximos temas:**

- **Controle e Redução de Quebras**
- **Gestão de Estoques e Redução de Rupturas**
- **Operações de Loja**

**APOIO:**



**GS Retail**

Soluções e TI para o varejo

[www.gsretail.com.br](http://www.gsretail.com.br) • **(11) 2134.3855**

**Diretoria de Apoio ao Associado  
em Gestão Operacional e Comercial**

Jad Zogheib e Pedro Lopes Brandão

**Gestão 2010 - 2011**

Presidente João Galassi

**Orientação**

Jad Zogheib

**Projeto Gráfico/Ilustrações**

Leandro Lima

**Jornalista**

Rogério Gatti



ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE SUPERMERCADOS

[www.portalapas.org.br](http://www.portalapas.org.br)

Tel: (11) 3647-5000